

● 万家灯火

○ 宣争鹰

母亲的三碗土菜

春节即将来临,每到此时总会想起母亲,她亲手做了几十年的梅干菜扣肉、虾油鸡、绍三鲜等三碗渗透着家乡特色的土菜,不断在我眼前闪现。

母亲籍贯绍兴,是个阡陌纵横、青山绿水、白墙黛瓦、白玉长堤的江南水乡。千百年来,孕育了勤劳智慧的黎民百姓,生发了许多特色的土菜,从母亲的回忆之中,我了解到,绍兴虽然没有“三海”,鱼翅、海参、鲍鱼,也难得“三白”,银鱼、白水鱼、白米虾,却有流传至今的绍兴“十碗头”,梅干菜扣肉,醉鸡(虾油鸡)、西施豆腐、艾饺、茴香豆、奶油小攀、绍三鲜、珍珠文武鱼、绍兴臭豆腐、霉干张等,母亲的三碗土菜名列其间。

第一碗梅干菜扣肉。母亲做梅干菜扣肉,选材讲究,制作严谨。首先选好称作“乌干菜”的梅干菜,它是绍兴的“三乌”之一。梅干菜历史悠久,早在《越中便览》记述“乌干菜有芥菜干、油菜干、白菜干之别。芥菜味鲜,油菜性平,白菜质嫩,用以烹鸭、烧肉别有风味,绍兴居民大多自制。”历史上曾被称为“贡菜”,是浙江慈溪、余姚、绍兴等地的“八大贡品”之一,古有知府监制,专人运往京城。据说乾隆十分青睐绍兴的“贡菜”,他六下江南到绍兴,都要尝用“贡菜”。母亲用芥菜做梅干菜,说用芥菜腌制的梅干菜与五花肉搭配做成的扣肉,特别鲜美。当

年,母亲总是在清明节前,买来芥菜洗净晾干,用线一小束一小束地扎起来,装在小坛中,撒上盐,用手揉搓腌渍,腌熟后取出晾晒蒸熟,菜呈红黑色后,在太阳下晒干,装入菜坛中密封。享用时,打开封盖,色泽红亮的梅干菜,香气扑鼻,咸酸味甘,令人刮目相看。其次是选好肉。母亲选用金华的“两头乌”猪肉,皮薄骨细,肥瘦适度,肉质优良,油膘精肉红白相间,说这种五花肉质量好,做梅干菜扣肉能体现色香味特色。

母亲做梅干菜扣肉完全继承了家乡的传统方法,先将五花肉洗净,切成三厘米见方的肉块,拿一只蓝边大口高脚碗,一层梅干菜、一层五花肉、一小勺白糖,依次从碗底叠到碗口,倒入绍兴黄酒、细盐等调料,放进蒸笼蒸。梅干菜扣肉蒸煮靠的是时间,要待五花肉肉膘渗出的油裹满全身,五花肉又被梅干菜腌制晒干渗出的深褐色菜汁染得红亮发光时才能起锅上桌。这时夹一块肉送进嘴里,肥而不腻,酱香浓郁,令人回味。

小时候家里经济条件一般,买肉还要凭肉票,平时能吃上一块大肉是一种顶级的梦想和奢望。年夜饭上,梅干菜扣肉独占鳌头,最让我们垂涎欲滴,只要母亲端上桌,兄妹几个总是急不可待,三四双筷子伸过去,夹上一块浸透着梅干菜香味的五花肉朵踮起

来。母亲那只专门用来蒸梅干菜扣肉的28寸钢精锅,用了五十多年,锅底换了好几次,如今成了老人家留下的遗物。

第二碗虾油鸡。虾油鸡是家乡的名菜,餐桌上有档次的佳肴。过年时节,家家户户都做,工艺要求很高,既要保持鸡的鲜味,又要咸淡适宜。母亲对虾油卤的制作、鸡的选择都很讲究。先要用小鱼小虾腌渍熬成虾油卤,装进小坛子密封。使用前,将虾油卤加糖、加酒,与鸡汤一起煮开、晾凉,不能再加水。选用的鸡必须是在雏鸡时被阉割后长到五斤以上的公鸡,鸡肉白嫩。

制作时,母亲将鸡宰杀后,用滚烫的开水褪毛,然后坐在小凳上,弯腰低头,花上好长时间拔净鸡毛,最后洗净入锅,放入料酒,旺火十分钟后捞出晾凉。待鸡完全凉透后,切去头尾,宰成六大块,放入容器,倒入虾油卤淹没鸡肉,封好坛口,浸上两天,让咸香的虾油卤慢慢渗透入味,才可启封食用。母亲做出来的虾油鸡肉质细嫩、充满韧性,过年时,从坛里捞出一块,

切上一盆白白的虾油鸡,一股被虾油卤过的肉香直扑而来,让人垂涎三尺。过年后,吃完了虾油鸡,母亲还把猪肚、门腔等放进虾油卤里浸渍,味道也很鲜美,在没有冰箱的年代,放在虾油卤里浸着,是一种较好的保

鲜方法。

第三碗“绍三鲜”,是被绍兴人家称为“绍兴菜头牌”的大菜。“绍三鲜”里有肉圆、鱼圆、河虾、肉皮、西兰花、木耳等汤鲜美、四季皆宜,已有八百年的历史。相传“绍三鲜”始于南宋,由绍兴首富张员外府的家厨所创,他用稽山放养的土猪肉做成肉圆,将越鸡炖汤,把鉴湖钓的鱼做成鱼圆,加入田野里新鲜的蔬菜,以及山笋、河虾、火腿等食材蒸制。宋高宗赵构品尝后大呼“鲜哉、妙也”。当他得知这道菜的食材汇聚了越州稽山、鉴水及田野之精华,名作“绍三鲜”时,提笔写下了“绍祚中心——绍兴”。如今,“绍三鲜”已被中国饭店协会评为“中国名菜”。

母亲制作“绍三鲜”特别仔细,先洗净鱼肉,做好肉圆、鱼圆,开水泡好肉皮、木耳,洗净河虾,西兰花切块。然后,锅里放油烧热,放入葱段、蒜头煸香,倒入西兰花翻炒,加高汤,盖锅煮开,再放入肉圆、木耳、肉皮、河虾等食材,后来还加入了蛋饺,加盐后煮三分钟,放入鱼圆和番茄就可以起锅上桌了。一碗“绍三鲜”,红、绿、黄、白、黑,色相诱人、味道鲜美。

母亲的三碗土菜,子女们垂涎,亲戚赞不绝口。后来母亲在电视里看到梅干菜扣肉被撰入《中国菜谱》,得到国际友人的赞许,高兴得不拢嘴,说是绍兴的土菜今天成了一道名菜。母亲进入耄耋之年后,已不能亲自去市场采购三碗土菜的食材了,到了年根岁末,她依然会让我们帮助采购食材,坚持亲自下厨,制作这一生中烧得最多、感情最深的三碗土菜。

● 尘世心语

○ 王晓宇

水仙贺岁

且香气幽雅,所以深受世人喜爱,因此予以水仙众多雅称,诸如“雅蒜”“金盏银台”“玉玲珑”“凌波仙子”等等。

北宋诗人黄庭坚有诗曰:“凌波仙子生尘袜,水上轻盈步微月。”水仙的姿容让诗人想起曹植为美女甄宓所著的《洛神赋》:“凌波微步,罗袜生尘”,是以水仙得名:凌波仙子。水中仙影,衣袂飘飘,轻灵美丽,倒也贴切。

黄庭坚还有好句:“借水开花自一奇,水沉为骨玉为肌。”水仙淡雅,又是好养的植物,符合国人的审美与情趣。想这水仙,水为泥土,骨如沉香,肌如白玉,清淡雅致,绝尘脱俗,不但高冷,且有仙气。

水仙是“殿岁花”之一。所谓“殿岁”,是指年终岁尾。北国的冬天,天寒地冻,寒冷席卷了大地上的一切,除了松柏绿意森森之外,放眼四周到处都是萧条与苍凉。“岁寒三友”中,松竹常绿而无花,梅倒是开花,却不见一滴绿意,稍稍让人有些遗憾。幸好还有水仙,在清冷凉薄的日子里,滋养过我们的眼睛,涵养过我们的心灵。等待水仙开花的日子,是冬天里最幸福的时光。

木心先生曾说:“人生在世,需要一点高于柴米油盐的品相。”这话不假,生活是一件庞杂而浩大的工程,除了柴米油盐,还有一大堆的琐事,如同乱麻一般纠缠在一起,越缠越紧,以至于令人窒息。在忙乱中,给自己留出一点缝隙,看看花,喝点茶,喘一口气。

岁华摇落,百卉凋零,寒冷的冬天里,家中的厅堂案几上清供一盆水仙,于冰雪中粲然盛放,于寒冷中独自妖娆,平添几分春色。纵然室外寒风凛冽,室内却是春色融融。

快到春节时,这盆小小的水仙开花了。这水仙还挺争气,绿叶迢迢,似翡翠般碧绿。花朵一径向上,单瓣、白色、六片,花蕊金色,虽简单,却是姿态清奇,吹香弄影,自有其妩媚动人之处。

大约已有三四天的工夫,这花便已开得很盛了,凑近一闻,竟是幽香馥郁,满屋中暗香浮动。斗室新绿,生机暗添,待在家里,守着花,只觉日子过得逍遥安好,不肯出门。

水仙有单瓣和重瓣之分,所求不多,触水不死,还能开出不俗的花朵,

一条,细细切成小丁,那红白相间的物什,自带咸香散落案板。

材料齐备后,先将青菜摘去老叶,洗净、沥干、切碎。在炒锅中放适量素油,先炒肉丁到断生,然后加入青菜一起翻炒,最后加入淘好的新米,撒适量盐拌一下,加上盖开始焖饭。耐着性子等灶内柴火一点一点变成暗红的热炭,所谓“心急煮不了好饭”便是这个道理。当灶头飘出诱人的饭菜香味,余烬将烟未熄之际,再赶紧添上两把稻草,当锅盖揭开的一刹那,米香混合着菜肉香飘满整个屋,早就勾出了肚里的馋虫,迫不及待盛上一碗,咸肉嫣红油亮,米粒吸饱了咸肉中渗出的油脂和鲜咸,就比普通白米饭多了一层金黄的光泽油润,矮脚青经蒸煮颜色由碧绿变成金黄,原本清爽甜糯的菜叶中混合着肉香。端上桌案,趁热端上一勺刚熬好的猪油入饭,搅拌均匀,借着刚出锅的温度,油融入饭,此时整碗米饭都泛着光,看起来活色生香,就像一个略施薄黛的妙龄美女,令人眼前一亮。用筷子夹起一大块送入口中,咸肉肥肉丰腴,入口即化;瘦肉细嫩,醇香鲜咸,裹着饱满香糯的米粒,拌着荤油鲜香,无需配菜就能直接下肚。

其实,咸肉菜饭原是一道“苦力饭”,老早去上海讨生活的江苏人,忙碌拮据,没工夫更没闲钱整吃的,便草草将白米饭加青菜焖熟拌食,添上几块咸肉,就着一碗黄豆骨头汤,吃得有滋有味。

在中国人的记忆地图里,吃最为敏感直接。纵然时过境迁,诸多往事渐次模糊,可外婆、妈妈亲手做的吃食,却历久弥香。究其背后的原因,不只是一道饭菜的味道,更是一段永不再来的时光和一缕渗入骨髓的乡愁。

说到咸肉,当选三精三肥的猪肋条,冬日里,我常见外婆用粗盐粒将鲜肋条细细搓揉,一串一串挂在天井廊檐的绳上风干,要吃的时候,摘下

小小的头部为黑色和银色相间,银白色的嘴巴,身上的羽毛色彩鲜艳华丽宛若孔雀,两颊绯红像是喝醉了酒的少女,颈部羽毛呈孔雀蓝色,仿佛披着一条优雅的披肩,长长的簇族尾巴上有黑白相间的横纹,漂亮极了。我那不开脚步了,痴痴地站在门前看着它,不知道那山鸡是不是因为知道有人在看它,居然张开翅膀扑啦啦地作飞翔状,我吓了一跳,但它一会儿便又安静下来。我被它迷住了,站着看了好一会才在妈妈的催促下依依不舍地离去。

回家后,我一直惦记着那只美丽的山鸡,连睡梦中都是山鸡的影子。于是,第二天我又悄悄地来到了慎余里,从天潼路进去,走到将近弄底的43号门前,果然又见到了那只山鸡,它好像认识我一样,竟然张开翅膀欢欢喜喜地踱着方步朝我走来,我开心极了。我们可是昨天才刚刚见过一面啊!我想这只困在空地里的孤独的山鸡大概是寂寞了,于是便对它说:“我每天都会来看你的,你等我啊!”它好像听懂了,朝我扑闪着翅膀。我没有食言,每天都去慎余里看它,有意思的是它一见我就会慢悠悠地走过来,在我面前停留,两眼深情地望着我。下雨天,山鸡没有出来散步,而是待在为它搭建的小房子里,隔着栅栏我朝它挥挥手,它咯咯咯地叫了,声音清脆响亮,仿佛在回应我。

书法 邓英

● 新诗撷萃

○ 闻立

腊月

腊月
是儿时掰着指头盼过年的渴望
是记忆中家人张罗过年的回放
腊月
大手的爷爷对孙儿的剃头进行修理
小脚的奶奶提篮买菜走路踉踉跄跄
细心的父亲用彩纸糊出美观的灯笼
巧手的母亲用花布缝出漂亮的衣裳
腊月
是翡翠雪里蕻的入坛腌酱
是五味八宝粥的唇齿留香
是汤圆粘住的幸福甜蜜
是蒸年糕蒸出的年年兴旺
腊月
是一副副对联贴出的吉祥
是一张张年画映耀的荣光
是一串串灯笼照亮的锦绣
是一阵阵民谣高唱交响
腊月
是一曲歌中流淌的前奏
是一片春光里孕育的暖阳
腊月
是季节转换里一枚和谐的音符
是岁月更迭中一次美妙的理想



引领 (水彩画) 傅凯

● 苏河湾记忆

○ 惜珍

在慎余里看山鸡

顶上的亭子间也随之放大成为双亭子间,亭子间上面便是楼顶的晒台,自然也比一般石库门房子的晒台要宽敞。房屋二楼南面设置钢筋水泥结构的外挑敞廊阳台,上有坡顶,水泥直立式栏杆,铸铁几何花饰挂落。后面的亭子间有朝北的窗户,在横向后天井半夹层高处设置与楼梯连通的天桥,亭子间住户可直接从天桥出入,天桥另一端建有上晒台的悬挑小楼梯。由于慎余里沿苏州河畔,为了运输方便,当年许多银行、钱庄的老板选择在此处改建仓库,以求运输方便,同时,也把自己的家安顿在慎余里。因而,慎余里一度成为上海滩富豪与名流的聚居地。

我记忆中当年慎余里住着一位姓方的女医生,她白皙的脸上有着浅浅的麻子,和我妈关系挺好,我们家的人有个头疼脑热的,一般不去医院,都是请方医生来出诊的。方医生虽相貌平常,但她说话温柔,轻言细语,她的手特别软,我发烧时,只要她的手一摸到我额头,就会感觉舒服多了。那时,我也经常跟随妈妈去慎余里方医生的家。方医生的家是比较气派的,天井里沿墙放着盆景和时令鲜花,一株高大的桂花树,枝叶已经穿出天井围墙在支弄里开枝散叶了。秋日,桂花盛开时,空气中满是甜津津的桂花香。面朝天井便是方医生家的客堂,这是方医生接待会客的地方。客堂地上铺设着图案典雅

的彩色地砖,迎面墙壁上挂着一幅山水长轴,画的什么我已忘记,但两侧写着“修身岂为名传世,作事唯思利及人”的对子却至今记得。那是因为妈妈当年让我背过,说这是方阿姨为人处世之道,要我记住。下面放着一张红木条案,条案上放着一盆兰花,瓷器花瓶里插着四时鲜花,秋天是菊花,冬天是一支腊梅,春天则是一支红梅,而数支白色的银柳是可以从春一直插到夏的。条案前的八仙桌上放着茶壶茶盘,两侧各有一把椅子,那是主人坐的。东西靠墙是客人坐的椅子和茶几。这客堂看上去要比我们弄堂里的客堂气派很多。据说当年慎余里的客堂大多是这种摆设,既有石库门客堂风格,也带着明清时期厅堂的特色,既低调又讲究,从中可以领略到典型的海派风情和江南韵味。

慎余里弄堂最后一排门牌号码为43号的大门前有一大块用低矮的竹片围起来的空地,里面空空荡荡的,也不放什么东西,透过竹片只看得见白森森的水泥地坪,那是一位私人医生的诊所。一天,我和妈妈从南京路回来,走过浙江路桥,从桥墩的北京路穿过进慎余里南面的弄口,途经慎余里43号门口,突然发现那片空地里有一只漂亮的动物在笃悠悠地散步,硕大的体形似鸡非鸡,似鸟非鸟,妈妈告诉我那是这家人养的山鸡。我们驻足凝视,只见那只山鸡